

注文書〈書籍〉

書籍 No.1

貴店名(番線印)			
発注日	平成	年	月 日
ご担当者様		様	
条件			

旭屋出版 販売部
 〒107-0052
 東京都港区赤坂1-7-19
 キャピタル赤坂ビル8階
 TEL 03-3560-9065
 FAX 03-3560-9071
 URL <http://www.asahiya-jp.com>

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

専門料理書 I (すし・日本料理・居酒屋)

平成28年9月現在

書名	ISBNコード	常備	判型	本体	在庫	注文
現代すし技術教本<江戸前ずし編>	978-4-7511-1146-8	A	A4変	5,800		
<改訂版>すし技術教科書(江戸前ずし編)	978-4-7511-0026-4		A4変	7,000		
すし技術教科書(関西ずし編)	978-4-7511-0007-3		A4変	7,282		
有名店・繁盛店のすしの調理技術<江戸前ずし編>	978-4-7511-0234-3		A4変	3,500		
四季の細工ずし	978-4-7511-0410-1		A4変	2,000		
鮓・鮨・すしーすしの事典	978-4-7511-0038-7		菊	4,660		
◎新しい日本料理 刺身の料理と盛りつけ [縮刷版]	978-4-7511-1189-5		B5	3,800		
新しい日本料理 弁当の料理と仕出し重 [縮刷版]	978-4-7511-1190-1		B5	3,800		
新しい日本料理 小宴会の料理と献立 新装普及版	978-4-7511-0399-9		A4変	5,800		
四季の献立 料理屋の会席料理 新装普及版	978-4-7511-0743-0		A4変	4,300		品切
四季の献立 料理屋の茶懐石料理 新装普及版	978-4-7511-0753-9		A4変	4,300		
やさしい懐石料理 弁当・点心	978-4-7511-0332-6		A4変	4,300		僅少
懐石料理の調理技術	978-4-7511-0955-7		A4変	4,300		
検定 和食調理の包丁技術 DVD付	978-4-7511-0769-0		A4変	1,800		品切
和食の庖丁技術 増補版	978-4-7511-1198-7		A4変	2,800		
改訂版 刺身の教科書	978-4-7511-1156-7		A4変	3,800		
身近な素材でつくる 四季の皿小鉢・お通し310	978-4-7511-0772-0		B5変	3,500		
料理の新しい魅力が広がる 根菜の和食・小鉢 314	978-4-7511-0990-8	A	B5変	3,000		
縮刷増補版 居酒屋の一品料理	978-4-7511-1223-6		B5	3,800	8新刊	
◎和食の常備菜の事典	978-4-7511-1096-6	A	B5	3,000		
本格派の鰻料理127品	978-4-7511-1140-6	A	B5変	3,000		
ふぐの調理技術 すっぽんの調理技術 DVD付き	978-4-7511-0713-3		B5	6,000		
御椀と煮物	978-4-7511-0967-0		B5変	3,000		
小鉢料理210 魅力のお通し・先付けの新しい展開	978-4-7511-1133-8	A	B5	3,500		
◎「小鉢の料理」大全	978-4-7511-1211-3		B5	2,800	6新刊	
京料理「仕出し」教本	978-4-7511-0966-3		B5変	2,500		
割烹 旬ごよみ	978-4-7511-1171-0		B5	4,300		
四季を和える	978-4-7511-1014-0	A	B5変	3,000		
「酢の料理」大全	978-4-7511-1149-9	A	B5変	2,800		
日本料理の「だし」「たれ」「合わせ調味料」教科書	978-4-7511-1078-2	A	A4	3,000		
再創造する郷土料理	978-4-7511-0974-8		A4変	2,500		
MUTSUKARI 1st stage PRESENTATION	978-4-7511-0844-4		A4変	2,800		
御節大観	978-4-7511-1050-8	A	A4変	6,000		
NEW サラダデザイン	978-4-7511-1224-3		B5	2,500	8新刊	
馬肉新書	978-4-7511-1021-8		A4変	2,200		
◎焼とりの技術 最新人気店の旨さの秘訣	978-4-7511-0948-9		A4変	2,500		
「焼とり」「焼とん」調理技術	978-4-7511-1203-8		B5変	3,500		
◎鶏唐揚げ プロのテクニック	978-4-7511-1151-2		B5変	2,800		
お好み焼 たこ焼 いか焼 鉄板焼の教科書	978-4-7511-0676-1		A4変	2,500		
プロの鉄板焼 ステーキの技法	978-4-7511-1173-4		A4	3,500		
◎ローストビーフ 人気店の調理技術とメニュー	978-4-7511-1212-0		B5	2,800	6新刊	
餃子の探求	978-4-7511-1197-0		B5	2,500		
人気店の最新もつ料理の調理技術	978-4-7511-0768-3		A4	2,500		僅少
kushinobo おいしい串揚げの本	978-4-7511-0566-5		B5	1,500		

※常備は平成27年9月出荷のトーハン、日販、栗田のセット対象商品です。A<専門料理I>30点30冊、B<専門料理II>20点20冊、C<経営実務書>15点15冊